

SR922086
CD RP5084
+RA1453

MINISTERE DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE.
INSTITUT DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE.
CENTRE DE MAROUA.
PROJET GAROUA II (PGII).
STATION DE GAROUA.
UNITE DE RECHERCHE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (UR 6).



FICHE TECHNIQUE

CONSERVATION DES OIGNONS EN MILIEU PAYSAN DANS LE NORD-CAMEROUN.

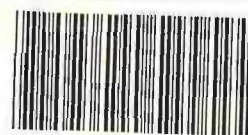
(Décembre 1992)

Fiche N°001

Réalisée en collaboration avec:

RP5084

JET NEB/SECTION RECHERCHE-DEVELOPPEMENT.



RP05084

FICHE TECHNIQUE

CONSERVATION DES OIGNONS EN MILIEU PAYSAN DANS LE NORD-CARABOU

1- LA CONSERVATION.

Cette conservation se fait dans les conditions ambiantes de température et d'humidité.

1.1 Les variétés.

Les variétés d'oignons cultivées dans la zone sont essentiellement:

- Le Goudami (variété locale, orangée)
- Le violet de Galmi
- Le blanc de Galmi

1.2 Les problèmes de la conservation.

Ces problèmes sont essentiellement ceux liés au pourrissement des bulbes. Sur la période de stockage allant de Mars à Novembre, les problèmes de germination sont plutôt moindres (moins de 4 % de pertes dues à la germination des bulbes).

1.3 Aptitude à la conservation.

D'une manière générale, les variétés colorées sont plus aptes à la conservation que les oignons blancs. Mais des variétés colorées, la variété locale (Goudami) se comporte mieux au stockage vis à vis du pourrissement.

1.4 Paramètres agronomiques.

Il s'agit de la densité de repiquage, de la fumure minérale et de l'irrigation qui influent sur la taille des bulbes et leur humidité, paramètres importants pour le stockage.

***** EVITER DE STOCKER DE TRES GROS BULBES.**

Les petits bulbes ou de taille moyenne (Diamètre moyen < 60 mm) pourrissent moins vite que les gros.

Une bonne densité de repiquage (500 000 pieds au 1/4 ha soit 50 pieds/m²) permettrait une récolte de petits bulbes ou de taille moyenne (repiquage avec écartement de 15 cm entre les pieds).

***** FAIRE UNE BONNE UTILISATION DES INTRANTS MINERAUX.**

En considérant une production moyenne de 30 tonnes d'oignons à l'hectare, nous avons une estimation (en unités fertilisantes) des exportations de (A. ANSTETT, CTIFL, 1982)

N	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO	MgO
120	49	145	135	30

pour lesquelles il est conseillé d'apporter:

- 20 T/Ha de fumier bien décomposé, enfoui 2 mois avant plantation.

- Fumure minérale de fond

P_2O_5 : 180 (300 Kg/Ha Triple phosphate à 60 %)

K_2O : 180 (300 Kg/Ha ^{KCl} à 60 %)

- Fumure azotée

70 U 2 semaines après repiquage (150 Kg Urée/Ha à 45 %)

70 U 3 semaines plus tard (150 Kg Urée/Ha à 45 %)

Compte-tenu des disponibilités en intrants dans la zone et du coût de ceux-ci, il est aussi possible d'utiliser l'engrais complet de la culture cotonnière (15 N, 20 P, 15 K) à des doses de:

- 300 Kg/Ha 2 semaines après repiquage (soit un apport de 45 N, 60 P, 15 K)

- 300 Kg/Ha 3 semaines plus tard (soit un apport de 45 N, 60 P, 15 K suffisant pour une production de 20 tonnes de bulbes/ha, mais qui doit être augmenté pour une production supérieure).

N.B: EVITER LA FUMURE POUR LES PEPINIERES

***** ARRETER L'IRRIGATION AU MOINS 10 JOURS AVANT LA RECOLTE.**

Ceci permettrait de récolter des oignons pas trop humides. Les bulbes très humides sur leurs couches périphériques (externes) seront plus exposés au pourrissement.

1.5 Techniques de récolte.

La pratique qui consiste à couper les fanes d'oignon pour consommation est préjudiciable à la conservation des bulbes. Elle ne devrait pas être appliquée pour des bulbes destinés à la conservation. La coupe des fanes laisse le collet ouvert et expose le bulbe à toute sorte d'infestation microbienne ou d'insectes. Ceci réduit considérablement sa durée de conservation.

La technique la meilleure serait de laisser les fanes se dessécher complètement avant récolte, ou de replier les fanes encore vertes sur le sol (par piétinement par exemple) et laisser ainsi dessécher.

1.6 Prétraitement de stockage

- Il est important, après récolte, de laisser les bulbes au champs à l'ombre pour un pré-séchage (il peut aussi bien se faire au village). Ce pré-séchage de quelques jours (7 à 10 jours) permet de bien sécher la fine pellicule externe recouvrant le bulbe (curing).

- Effectuer un triage des bulbes pour ne stocker que:

les bulbes "sains" c'est-à-dire ne présentant pas de signes visibles le début de pourrissement ou d'entailles faites à la récolte.

les bulbes bien tubérisés, à collet étroit et bien sec.

les bulbes pas trop gros.

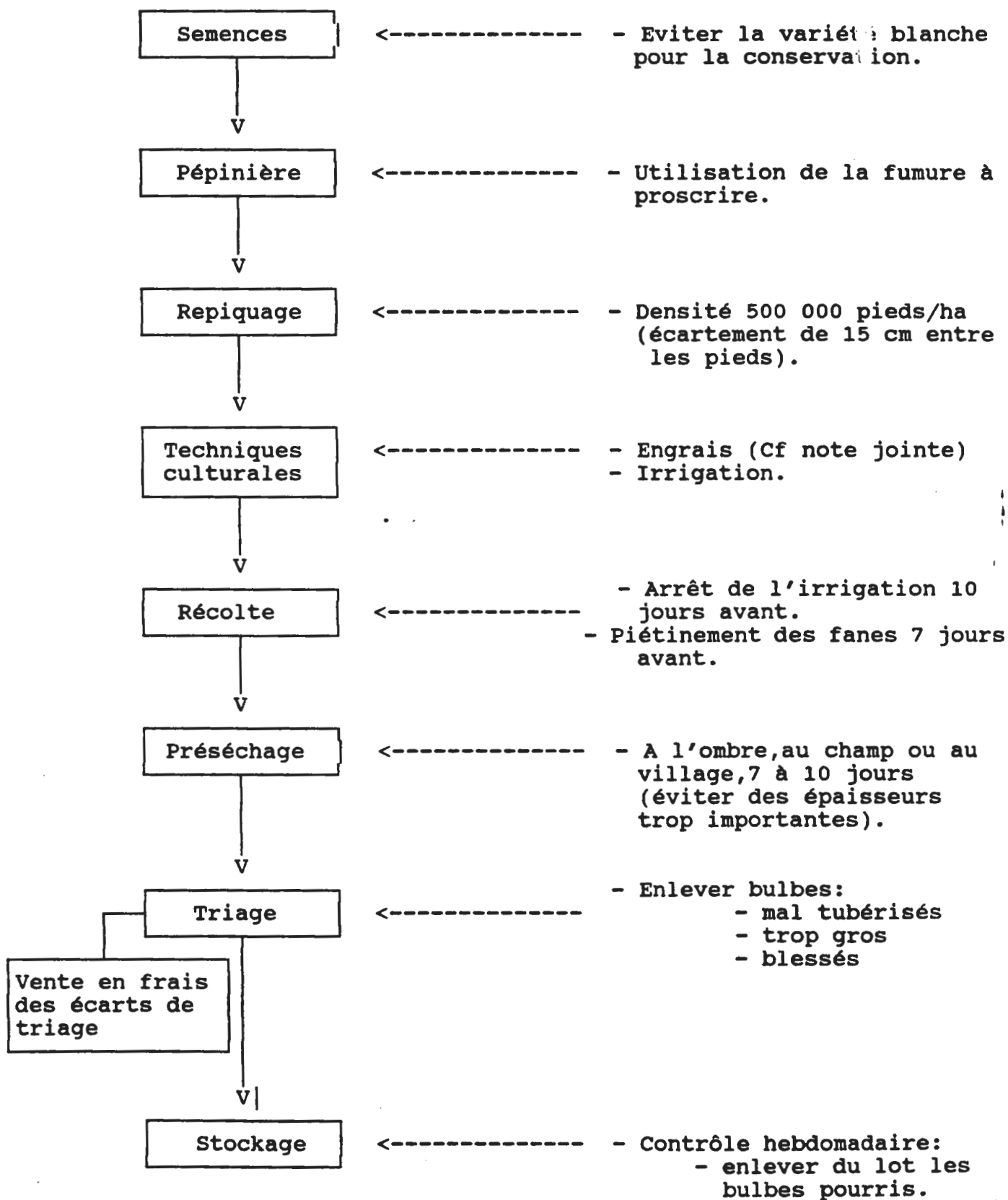
1.7 Stockage et suivi.

Les bulbes sont disposés sur les claies en couches simples (2 épaisseurs au maximum). Des couches plus épaisses ne permettraient pas une bonne circulation de l'air et les échauffements dans la masse favoriseraient plutôt le pourrissement des bulbes.

*** FAIRE UN SUIVI REGULIER DES OIGNONS EN STOCK.
--

Il est vivement conseillé d'effectuer au minimum un passage par semaine. Trier et retirer du lot d'oignons stockés, les bulbes atteints par la pourriture afin d'éviter la contamination par contact des bulbes encore "sains".

SCHEMA RECAPITULATIF DES OPERATIONS INDISPENSABLES A LA CONSERVATION.



ANNEXE: CELLULE DE STOCKAGE.

NOTE SUR L'IMPLANTATION ET LA CONSTRUCTION.

- La fondation dépassera de 10 cm le sol pour protéger les briques et éviter la pénétration dans la cellule des eaux de ruissellement.

- Les briques sont scellées au mortier de ciment.

- Deux des quatre murs (les murs opposés et de préférence ceux perpendiculaires à la direction des vents dominants) doivent comporter des ouvertures pour permettre une bonne aération de la cellule.

N.B: Pendant la saison des pluies, la façade de la cellule recevant la pluie pourra être protégée par un "séko" pour éviter le lessivage des briques.

- La toiture de la cellule faite en chaume peut être à deux ou à quatre pentes (mais il est conseillé une toiture à quatre pentes, plus facile à réaliser et favorisant mieux la circulation de l'air).

- Pour l'aménagement des modules de stockage, on utilisera les tiges de bambou (ou perches) et les tiges de mil ou sorgho (selon les disponibilités de matériaux et les idées des maraîchers).

- Le coût d'une cellule pouvant abriter 20 à 24 sacs d'oignon (environ 2 tonnes) s'élève à :

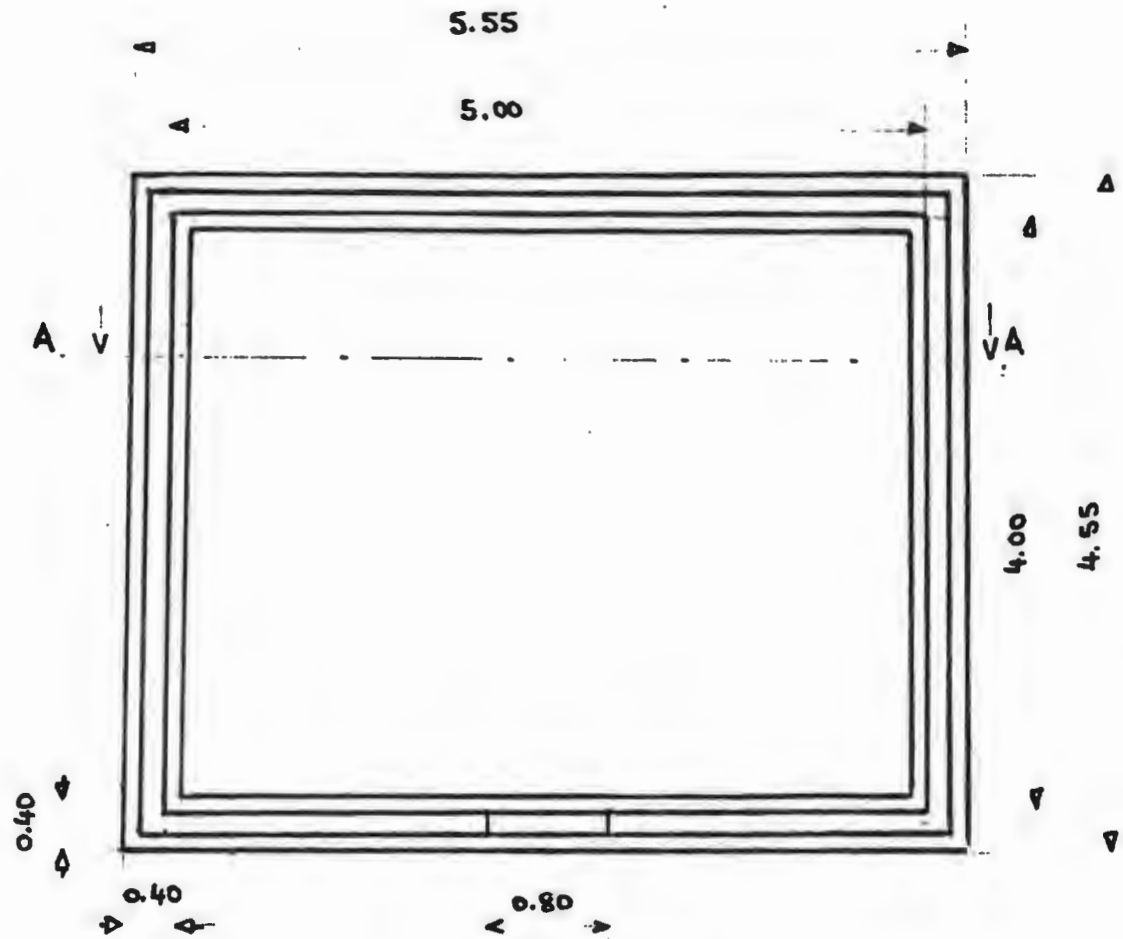
- 94 900 FCFA net

 dont: 53 400 FCFA d'achats extérieurs au village

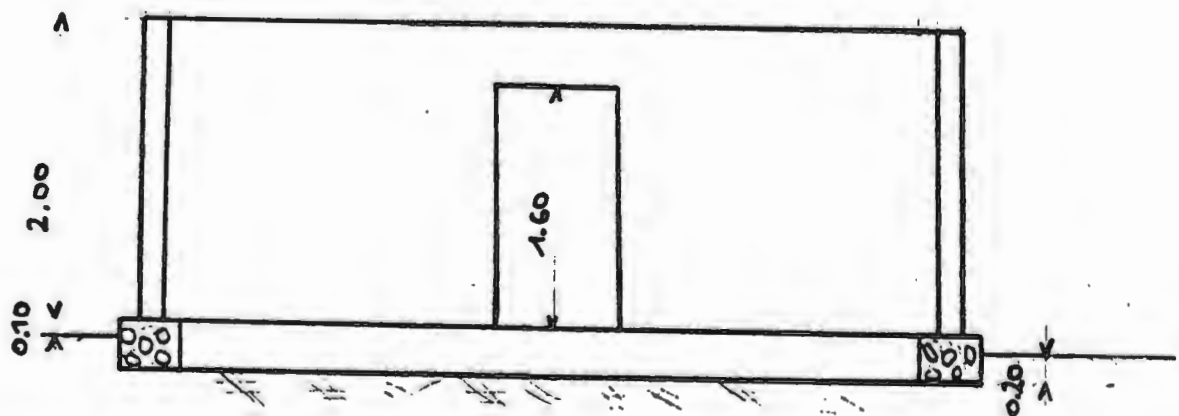
 et 41 500 FCFA d'achats au village ou autoconstruction

- 104 390 FCFA avec 10 % d'imprévus.

ANNEXE: CELLULE DE STOCKAGE



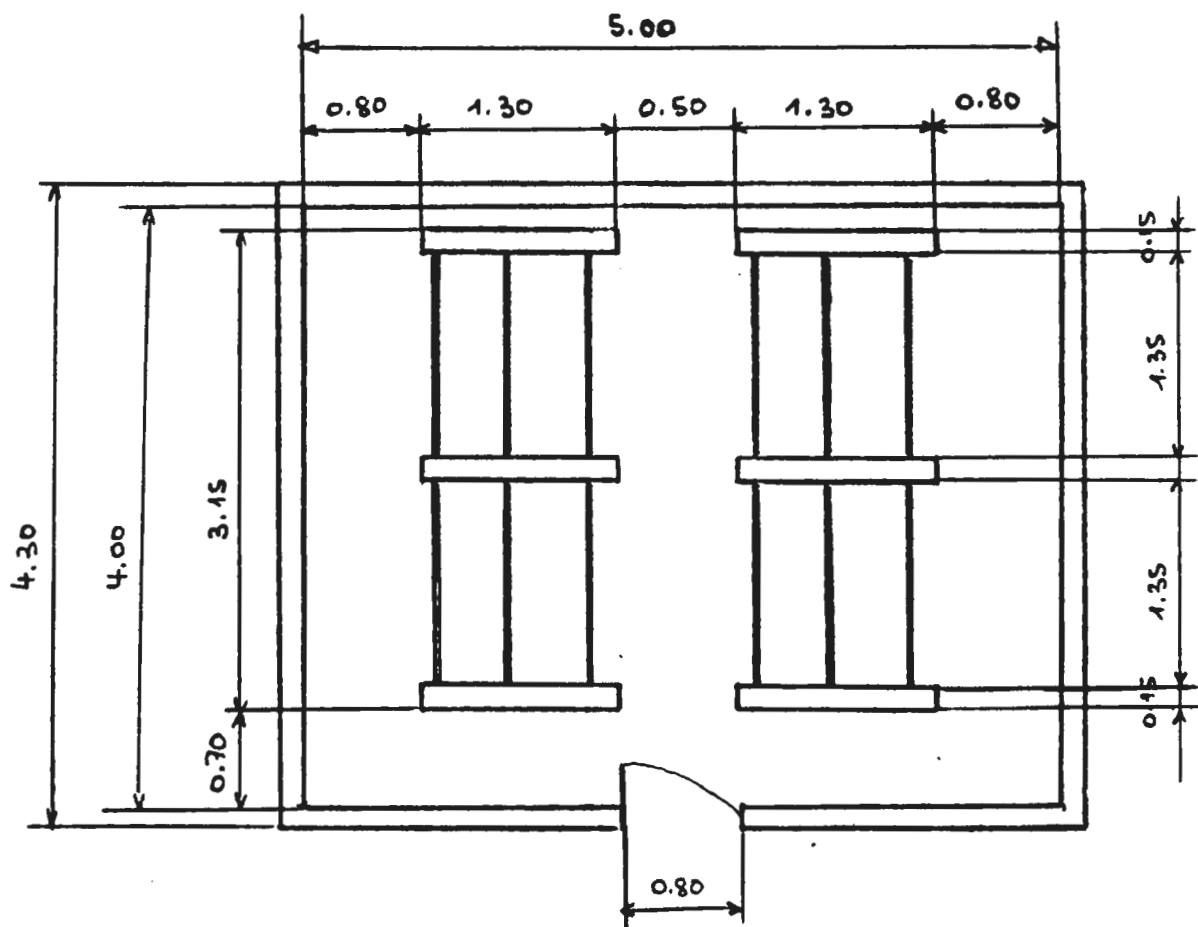
PLAN DE LA FONDATION



COUPE AA

ANNEXE: CELLULE DE STOCKAGE.

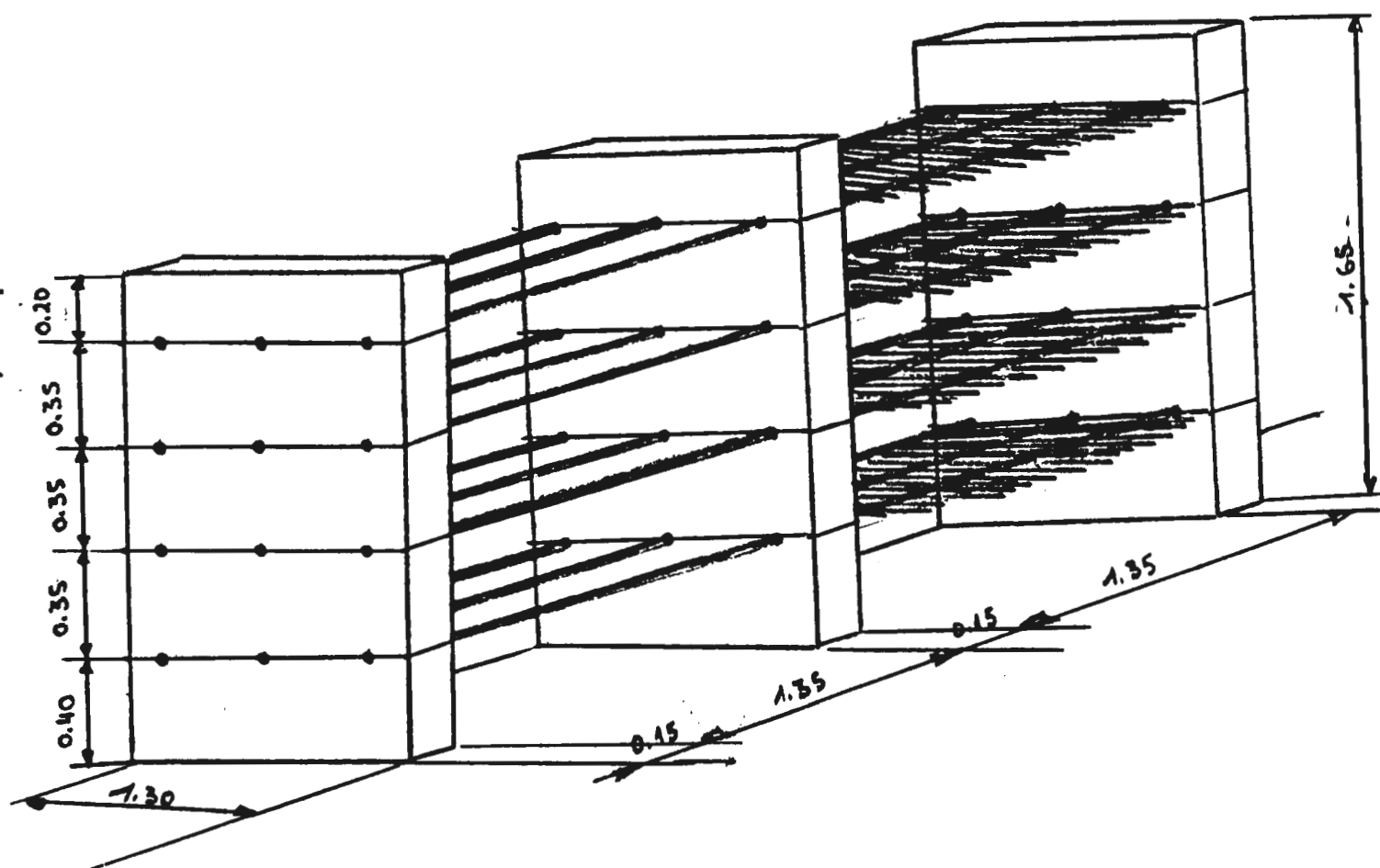
PLAN:



VUE DE DESSUS.

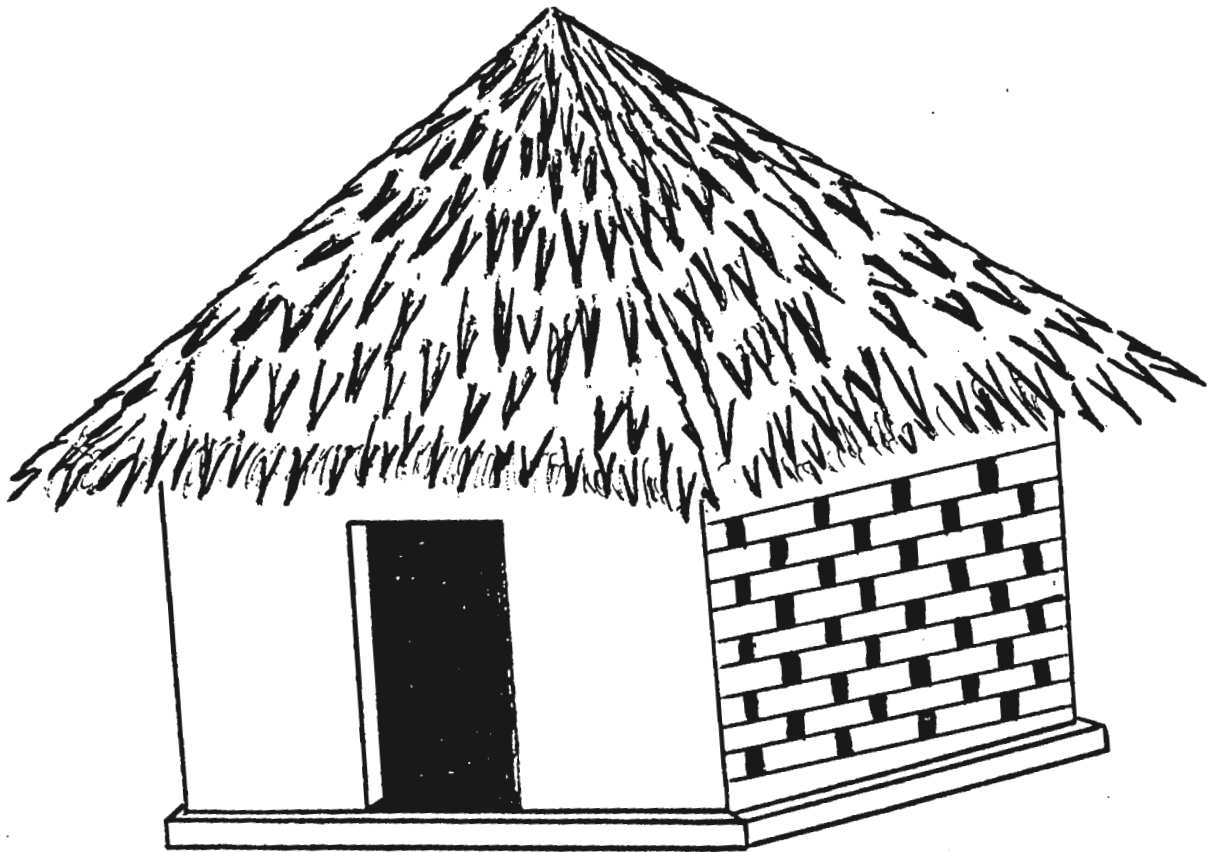
ANNEXE: CELLULE DE STOCKAGE.

PLAN:



VUE DE PROFIL D'UN MODULE DE STOCKAGE.

ANNEXE: CELLULE DE STOCKAGE.



VUE D'ENSEMBLE.

ANNEXE: CELLULE DE STOCKAGE.

DEVIS:

DESIGNATION	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	MONTANT
- Briques de terre	700	10 FCFA	7 000 F
- Location presse	1	-	4 000 F
FONDATION:			
- Ciment	4 sacs	2 700 F	10 800 F
- Sable	0.2 m³	-	-
- Moellons	0.1 m³	-	-
- Gravier	0.1 m³	-	-
DALLE:			
- Ciment	3 sacs	2 700 F	8 100 F
ELEVATION MUR:			
- Ciment pour mortier de pose	5 sacs	2 700 F	13 500 F
- Sable	1.02 m³	-	-
- Ciment pour enduit(extérieur + cloison)	5 sacs	2 700 F	13 500 F
- Main-d'oeuvre maçon	-	-	10 000 F
TOITURE:			
- Cerceau	1	1 000 F	1 000 F
- Tiges de mil	3 bottes	500 F	1 500 F
- Perches	30	100 F	3 000 F
- Pailles	15 bottes	300 F	4 500 F
- Cordes	-	-	1 000 F
- Main-d'oeuvre tressage des pailles	-	-	1 500 F
- Main-d'oeuvre montage de la charpente	-	-	5 000 F
MODULE DE STOCKAGE:			
- Perches(de 2 m)	100	50 F	5 000 F
- Tiges de mil	4 bottes	500 F	2 000 F
- Porte	1	3 500 F	3 500 F
TOTAL:			94 900 F
IMPREVUS (10 %):			9 490 F
MONTANT GLOBAL:			104 390 F

* Achats extérieurs au village (ciment,porte,presse) : 53 400 F
 * Achats au village(ou autoconstruction): 41 500 F
 * Imprévus : 9 490 F